45e Année. — N° 4. 22 Janvier 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Vins de « raisins » et vins de « fruits »

Il n'est peut-être pas inutile d'appeler l'attention de nos lecteurs et de tous autres viticulteurs, sur la bataille que se livrent actuellement, en Belgique, les négociants en vins naturels, d'une part, et d'autre part, les fabricants de « vins de fruits ».

Il ne s'agit pas là de la préparation familiale de cidres ou de poirés, mais d'une véritable fabrication industrielle qui a pris un assez grand développement depuis quelques années, et qui pourrait réduire les débouchés escomptés pour nos vins dans ce pays.

Parmi les producteurs belges de vins de fruits, figure en première ligne M. Ph. Tordeurs, directeur de la Société des Caves Mosanes, à Namur, qui, dans un rapport présenté au Congrès d'horticulture de Bruxelles, faisait valoir, à l'appui de sa thèse, les considérations suivantes :

*
* *

« *Préliminaires.* — La Belgique produit des fruits en quantité formidable. Il n'est pas exagéré de dire que notre production fruitière constitue pour les Belges une mine d'or dont l'exploitation est à peine commencée.

« L'année dernière 1926, nous avons exporté 82.405.995 kgs de fruits pour la somme respectable de 157.087.519 fr. Une bonne partie de nos fruits exportés sert à la vinification. Vous n'ignorez pas que l'Angleterre, l'Alle-

magne et tous les Pays de l'Europe Centrale fabriquent des vins de fruits en quantité bien plus grande que chez nous.

« L'utilisation industrielle de nos fruits est possible, je dirai même nécessaire.

« *Elle est possible.* — Cette industrie des vins de fruits n'est pas nouvelle. Elle est vieille comme le monde. Depuis la guerre — nécessité fait loi — cette industrie tend à prendre de sérieuses proportions dans le pays. Les amateurs sont légion. Pas une ville, pas un village où l'on ne fabrique des vins de fruits. Souvent, la fabrication se fait d'une façon empirique. Les produits obtenus ne constituent pas toujours une réclame. A côté de ces particuliers qui fabriquent en amateurs, nous voyons se dresser de véritables usines où la fabrication se fait scientifiquement. Les produits obtenus dans toutes les usines à ma connaissance ont démontré que cette fabrication est parfaitement possible. Somme toute, nos ancêtres possédaient des vignobles, ceux-ci ont fait place aux vergers, pourquoi ne continuerions-nous pas l'industrie vinicole ?.....

« *Cette fabrication est nécessaire.* — Je dirai même indispensable pour nous. Nous sommes de grands buveurs de vin. La preuve : nous avons importé en 1926 plus de 62 millions de litres de vin. Le raisin n'est-il pas un fruit ? Du vin, on en a toujours bu, et on en boira toujours. On en boit dans l'univers entier. Les peuples les plus sauvages ont leurs vins de fruits.

« Pour redonner à notre monnaie dépréciée sa riche valeur d'avant les années terribles, il n'y a que deux moyens : « le travail ou la production et l'exportation ».

« Quelle est pour le moment la situation de l'industrie vinicole en Belgique ?

« Des renseignements sûrs qui me sont parvenus de tous les coins du pays, j'ose affirmer que les vins de fruits ont des milliers d'adhérents.

« A côté des fabriques légalement autorisées à produire des vins de fruits, il y a des milliers de petits fabricants qui échappent aux droits d'accise et à la surveillance du fisc. Je ne crois pas exagérer en disant qu'actuellement on fabrique en Belgiqne environ trois millions de litres de vins de fruits.

« *J'entends par vins de fruits les vins fabriqués avec les fruits frais de nos vergers belges.*

« Des pays étrangers voient d'un mauvais œil cette industrie prendre naissance chez nous. Leurs journaux ne craignent pas d'attirer l'attention de leur Gouvernement sur cette nouvelle industrie belge.

« En Belgique même, l'opinion commence à se faire. Les vins de fruits n'ont plus autant d'ennemis que jadis. Ces dernières semaines, 28 journaux belges ont formé des vœux pour l'extension de cette nouvelle industrie nationale.

« Des médecins belges, et non des moindres, recommandent à leurs malades l'usage des vins de fruits. Quoi d'étonnant ? Les vins de fruits belges, bien fabriqués, ont des qualités sérieuses :

« Ils bonifient très vite :

« Ils sont potables déjà l'année de leur fabrication ;

« Ils sont d'une résistance insoupçonnée.

« Leur richesse en extrait sec dépasse environ de 50 pour cent celle de la plupart des vins que nous importons au grand dam de notre balance commerciale.

« Ils sont de longue conservation.

« Qualité qui est peut-être la plus agréable, les vins de fruits — j'insiste — bien fabriqués vous mettent de bonne humeur, n'indisposent jamais et ont une influence des plus salutaires sur les personnes neurasthéniques.

« Que ferons-nous de nos fruits quand l'étranger refusera nos produits ? Nos meilleurs clients actuels : Angleterre, Allemagne et Hollande, ont fait d'énormes plantations d'arbres fruitiers pour se rendre indépendants du marché belge.

« Chaque année, les plantations fruitières augmentent en Belgique. Sans faire de tort à la grande culture ou à l'élevage, on peut facilement tripler le nombre de nos arbres fruitiers.

« Constatons encore : l'industrie des vins de fruits est essentiellement une industrie nationale et elle n'emploie que des fruits belges, du sucre et bientôt aussi du matériel belges.

« Le vin est une boisson des plus hygiéniques, salutaire au corps et à l'esprit, convenant aux malades comme aux bien portants. Nous importons sept fois plus de vins que nous n'exportons de fruits. Or, si nous parvenions à transformer en vins les fruits qui, annuellement, se perdent en Belgique, nous exporterions pour un milliard de francs de vins.

« Nos vins de fruits peuvent-ils rivaliser avec les fameux crus de Bourgogne et de Bordeaux ?

« Loin de moi l'idée de vouloir supprimer les vins importés dont la renommée est universelle. Là, n'est pas la question. Quand nos vins de fruits auront l'âge de ces crus qui font la fierté de nos vieilles caves belges, nous pourrons comparer et discuter. Actuellement, on est trop enclin à comparer des vins de fruits à 1 ou 2 ans avec des vins français qui ont 20 à 25 ans d'âge.

« Je demande que, dans votre appréciation, vous teniez compte de cette différence. Et puis que les Belges — nous sommes tous un peu coupables — lèvent une bonne fois fièrement la tête. Qu'ils foulent aux pieds leur fausse modestie et qu'ils se rendent enfin compte que nos produits nationaux valent souvent beaucoup plus qu'un tas de produits qui nous viennent de l'étranger. Les Belges ne connaissant ni leurs forces ni leurs richesses, ils ont trop souvent leurs yeux tournés vers l'étranger, ils ne voient pas, n'apprécient pas ce qui se produit chez eux, devant leurs portes..... »

*
* *

M. Tordeurs déclare lui-même qu'il y a des abus : « Seuls — écrit-il « dans la *Revue vinicole belge* — six fabricants produisent de véri- « tables vins de fruits ; d'autres, sous cette même appellation fabri- « quent des boissons avec du sucre, des figues, des dattes, des pelures « de pommes..... Comme je vous le disais un jour : Voilà l'ennemi ! »

La question nous intéresse au premier chef. La fabrication industrielle des vins de fruits peut avoir pour conséquence de restreindre nos expéditions de vrais vins en Belgique, et surtout d'empêcher l'accroissement de nos exportations de *vins ordinaires*.

Sur ce terrain, nous ne pouvons guère lutter que par la réclame, la propagande en faveur de nos vins, et en insistant pour que les règlements belges permettent d'éviter toute confusion entre vins de raisins et vins de fruits.

Pourrait-on interdire l'appellation « vin de fruits ? »

Ce terme est parfois usité même dans notre pays. Si nous ouvrons le *Dictionnaire Larousse*, nous y pouvons lire, à l'article vin :

VIN. — *Boisson spiritueuse qui est le produit de la fermentation du jus de raisins frais.*

Par extension : *Nom donné à tous les jus aqueux et sucrés transformés par la fermentation et susceptibles de fournir de l'alcool : le cidre est un vin de pommes. En dehors de la pomme et de la poire, qui donnent le cidre et le poiré, tous les fruits sucrés sont susceptibles de fournir des vins que l'on groupe sous l'appellation générale de « vins de fruits. »*

Lorsque l'Académie française fera paraître, dans quelque cent ans d'ici, le dernier volume de son nouveau Dictionnaire, il faudra la prier de rectifier la précédente définition.

* * *

Ne pouvant empêcher nos voisins de fabriquer et de boire des « vins de fruits » si cela leur fait plaisir, serait-il possible d'obtenir du gouvernement belge, — en même temps qu'une réduction de son tarif douanier, — une réglementation assez sévère pour empêcher toute confusion de ces produits avec les vins français ? Ce qui favoriserait nos exportations en Belgique.

Mais pour que le gouvernement belge nous donne satisfaction de ce côté, sans doute faudrait-il qu'il obtînt quelques compensations, nous voulons dire une réduction des droits de douane qui frappent les produits belges à leur entrée en France.

Écoutons ce qu'écrivent les journaux de Bruxelles de toutes opinions ;

Du journal : Le *XXe siècle*, organe conservateur :

« Il se confirme que les négociations sont entrées dans une phase difficile, nos voisins du sud ne prenant pas suffisamment en considération la situation qui nous a été faite par le relèvement général des droits qui a suivi la conclusion de l'accord franco-allemand. Dans les milieux politiques comme dans le monde des affaires, on se montre fort ému de la modestie des avantages que les négociateurs français se bornent à nous concéder. Le tarif français est prohibitif en ce qui regarde nombre de nos produits, les textiles, les verreries, les locomotives, la mécanique, pour ne citer que les plus menacées. En dehors de certaines spécialités agricoles, il est indispensable que nous obtenions de ce côté des concessions sérieuses que le gouvernement puisse considérer comme suffisantes pour pouvoir affronter le péril d'un débat parlementaire, à défaut de quoi le maintien du *statu quo* paraîtrait peut-être préférable à la ratification d'un traité qui ne nous apporterait que des satisfactions illusoires. »

Du journal *Le Peuple*, organe socialiste :

« Si des mesures de défense doivent être prises contre le protectionnisme français, il est aussi bien nettement entendu que la classe ouvrière ne peut payer les frais de la bagarre. Il ne manque pas de produits français qui peu-

vent subir le choc: **vin de champagne**, parfums, soies, fleurs coupées, etc. Espérons que les ministres qui, au sein du cabinet Jaspar, se disent démocrates, sont d'accord sur cette liste, fort incomplète d'ailleurs. »

C'est la grosse industrie française, et en tête la métallurgie, qui gênent la conclusion d'accords intéressants avec la Belgique.

Et il est à craindre que nos vins soient encore les premiers sacrifiés aux intérêts de l'industrie Avis à toutes nos associations agricoles.

L'écoulement des vins depuis le début de la Campagne

L'*Officiel* du 15 janvier nous a donné le tableau du mouvement des vins en décembre et depuis le début de la nouvelle campagne (1er octobre 1927).

Les sorties de la propriété, en décembre, se sont élevées à 3.063.051 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 3.326.095 en décembre 1926.

Pour les trois mois écoulés de la campagne en cours et des exercices précédents, les totaux sont les suivants :

Sorties de la propriété	octob.-décemb. 1922 ...	11.272.121	hectol.
—	—	octob.-décemb. 1923 ...	12.789.093	—
—	—	octob.-décemb. 1924 ...	12.662.357	—
—	—	octob.-décemb. 1925 ...	13.114.961	—
—	—	octob.-décemb. 1926 ...	12.488.004	—
—	—	octob.-décemb. 1927 ...	11.429 805	—

En Algérie, les sorties se chiffrent à 704.412 hectolitres en décembre, et à 3.618.924 hectolitres pour les trois mois écoulés, contre 3.795.972 à fin décembre 1926.

Les quantités soumises au droit de circulation se sont élevées, en décembre, à 3.413.573 hectolitres, contre 3.795.972 en décembre 1926.

Pour les trois mois écoulés, la situation est la suivante :

Consommation taxée en		octob.-décemb. 1922 ..	11.031.456	hectol.
—	—	octob.-décemb. 1923 ..	11.550.527	—
—	—	octob.-décemb. 1924 ..	12.220.680	—
—		octob.-décemb. 1925 ..	12.968.248	—
—	—	octob.-décemb. 1926 ..	12.361.727	—
—	—	octob.-décemb. 1927 ..	**10.811.522**	—

En Algérie, la consommation taxée, de 55.476 hectol. en décembre, se chiffre à 166.400 hectolitres pour les trois mois.

Le stock commercial, qui s'était relevé en octobre et novembre, marque cette fois un léger recul, attribuable sans doute à l'hésitation du Commerce, surpris par une hausse qu'il n'attendait pas.

Stock commercial	à fin		janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
—	—	—	janvier 1919.......	6.150.533	—
—	—	—	août 1921.......	8.228.580	—
—	—	—	octobre 1922.......	9.576.094	—
—	—	—	octobre 1923.......	10.159.760	—
—	—	—	septem. 1924.......	10.731.519	—
—	—	—	septem. 1925.......	11.119.359	—
—	—	—	juillet 1926.......	12.012.406	—
—	—	—	août 1927.......	9.364.191	—
—	—	--	septem. 1927.......	8.960.843	—
—	—	—	octobre 1927.......	9.579.276	—
—	—	—	novem. 1927.......	10.144.944	—
—	—	—	décemb. 1927.	**9.942.617**	—

Stock en Alsace-Lorraine: 295.245 hectolitres ; en Algérie : 774.071, sans grandes variations sur le mois précédent.

— La hausse s'est accentuée au cours de la dernière semaine ; il faut voir les cours de 19 à 20 francs le degré pour les vins loyaux et marchands. Peut-être ira-t-on plus haut? Dans tous les cas, nous constatons avec satisfaction que les indications données ici depuis plusieurs semaines se sont pleinement vérifiées.

On trouvera plus loin le tableau des sorties par département.

L. Degrully.

Légion d'honneur. — Extrait de la liste des promotions du Ministère de l'Agriculture.

Au grade de Commandeur : MM. J. Ricard, ancien ministre de l'agriculture ; Pélissier, directeur de l'Ecole du génie rural.

Au grade d'Officier : MM. Arpin, professeur à l'Ecole de meunerie française ; Bernard, président du Comice de Bressuire ; Bussard, directeur adjoint de la Station d'essais de semences ; H. Griffault, président de la Société d'agriculture du Lot-et-Garonne.

Au grade de Chevalier : MM. Barrabaud, viticulteur à Jarnac-Champagne ; Bernès, directeur des Services agricoles du Var ; Boyer de la Giroday, secrétaire du Herd-Book de la Gironde ; M. Cathala, président de la C. G. V. et de la Chambre d'agriculture de l'Aude ; Cormouls-Houlès, président du Comice de Mazamet ; Th. Deville, agriculteur (Gers) ; Drouard, professeur d'agriculture ; J. Dulong, agriculteur à Nérac ; Fauchier, président de la Coopérative vinicole d'Eguilles ; R. de Luze, président du Syndicat des vins mousseux de Saumur ; Alfred Massé, président du Comité des livres généalogiques ; Moreau, directeur de l'Ecole d'agriculture de La Brosse ; J. de Naurois, agriculteur à Villemur ; Tallavignes, viticulteur à St-Jean-de-Barrou ; Vallon, président du Comice agricole de Crest ; David Vidal, professeur à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1927-1928 (Mois de Décembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois de Décembre	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Total depuis le début de la campagne	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois de Décembre	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Total depuis le début de la campagne	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	6.637	20.934	22.154	74.027	39.488
2	Aisne	1 620	6.980	22.823	79.884	53.330
3	Allier	4.382	15.639	39.425	134.059	48.646
4	Alpes (Basses-)	966	2.426	3.616	12.267	5 204
5	Alpes (Hautes-)	667	2.577	7.397	23.540	11.346
6	Alpes-Maritimes	378	1.563	42.397	170.041	67.277
7	Ardèche	26.992	84.648	21.234	59.805	29.490
8	Ardennes	»	»	11.459	36.307	28.475
9	Ariège	525	1.799	8.287	27.473	7.852
10	Aube	386	10.314	26.647	90.140	55.605
11	Aude	371.579	1.490.738	43.118	121.838	111.127
12	Aveyron	4.078	11.724	28.835	87.679	23.847
13	Bouches-du-Rhône	63.416	339.376	94.545	242.061	139.533
14	Calvados	»	»	6.923	28.393	32.446
15	Cantal	39	92	18.625	65.273	14.975
16	Charente	45.170	55.042	20.892	71.479	32.436
17	Charente-Inférieure	63.112	97.066	23.463	80.282	55.060
18	Cher	1.638	5.435	25.525	86.661	43.497
19	Corrèze	1.091	2.140	16.700	52.648	24.385
21	Côte-d'Or	10.822	42.146	39.408	133.034	113.223
22	Côtes-du-Nord	»	»	9.459	35.426	29.641
23	Creuse	»	»	20.337	69.553	34.569
24	Dordogne	40.787	116.348	25.219	73.510	52.921
25	Doubs	7	58	38.730	125.340	56.349
26	Drôme	7.145	33.423	12.706	40.296	34.760
27	Eure	»	»	7.602	27.080	20.037
28	Eure-et-Loir	11	78	17.262	58.351	46.755
29	Finistère	»	»	35.991	124.394	70.618
30	Gard	278.680	1.448.249	56.895	151.203	91 085
31	Garonne (Haute-)	45.570	51.221	38.099	117.530	41 361
32	Gers	64.641	158.634	9.629	28.510	4 720
33	Gironde	372.912	896.351	125.492	382.977	1.275.270
34	Hérault	841.287	3.239.810	85.065	224.318	445.397
35	Ille-et-Vilaine	»	»	10.613	34.610	35.295
36	Indre	2.181	7.038	15.397	54.643	23.813
37	Indre-et-Loire	21.235	50.297	25.583	81.269	86.699
38	Isère	13.324	35.360	47.148	152.716	63.294
39	Jura	1.321	6.231	22.586	74.315	48.431
40	Landes	7.127	18.462	18.166	58.275	22.192
41	Loir-et-Cher	28.014	64.925	17.230	51.285	49.147
42	Loire	3.014	11.912	87.399	312.403	147.009
43	Loire (Haute-)	431	1.412	35 839	117.714	42.792
44	Loire-Inférieure	24.143	85.990	58.095	190.389	148.475
45	Loiret	4 644	20.166	29.517	103.671	72.476
46	Lot	7.923	15.529	10.611	26.498	6.481
47	Lot-et-Garonne	37.920	90.066	18.395	54.881	26 542
48	Lozère	337	890	7.003	20.295	6.129
49	Maine-et-Loire	11.172	31.376	28.735	86.934	171.070
50	Manche	»	»	2.972	9.831	16.074
51	Marne	2.008	64.799	73.313	236.428	1 055.323
52	Marne (Haute-)	200	435	20.369	67.811	41 518
53	Mayenne	2	4	2.679	9.474	13.568
54	Meurthe-et-Moselle	540	750	59.961	194.062	126.585
55	Meuse	48	99	25 828	84.011	40 328
56	Morbihan	57	247	9.313	32.230	26.640
58	Nièvre	834	3.126	27 635	91 068	57.661

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois de Décembre	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Total depuis le début de la campagne	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois de Décembre	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Total depuis le début de la campagne	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	61.360	202.416	243.744
60	Oise	»	»	21.784	73.547	45.399
61	Orne	»	»	3.764	12.139	11.953
62	Pas-de-Calais	»	»	20.247	92.540	90.971
63	Puy-de-Dôme	6.098	23.335	45.260	171.339	63.338
64	Pyrénées (Basses-)	5.608	13.587	37.255	118.527	53.920
65	Pyrénées (Hautes-)	767	1.965	12.378	41.452	16.036
66	Pyrénées-Orientales	281.946	1.339.574	59.104	160.749	142.687
69	Rhône	42.431	116.550	146.895	441.312	315.800
70	Saône (Haute-)	24	238	32.097	110 711	60.603
71	Saône-et-Loire	39.025	106.195	53.495	165.108	203.846
72	Sarthe	148	574	7.189	22.089	19.652
73	Savoie	10.025	22.134	22.656	70.177	31.795
74	Savoie (Haute-)	3.255	16.536	14.417	66.396	52.609
75	Direction de la Seine	»	»	493.344	1.499.656	1.462.443
	Direction des droits d'entrée	»	»	238.839	746.466	696.100
76	Seine-Inférieure	»	»	60.826	164.164	194.460
77	Seine-et-Marne	53	74	32.795	111.103	75.861
78	Seine-et-Oise	20	67	67.731	236.664	163.777
79	Sèvre (Deux-)	1.128	3 387	18.591	61.584	30.038
80	Somme	»	»	18.097	58.434	36.671
81	Tarn	34.070	122.405	25.624	72.328	40.494
82	Tarn-et-Garonne	16.275	60 007	7.508	24.306	8.979
83	Var	129.0 8	518.795	37,243	117.300	76.203
84	Vaucluse	28.867	264.955	11.774	33.505	97.285
85	Vendée	7.556	26 520	13.394	45.698	23.932
86	Vienne	3.295	15 666	15.356	52.706	20.180
87	Vienne (Haute-)	7	18	31.655	105.324	49.806
88	Vosges	8	39	39.116	130.094	82.096
89	Yonne	3.426	8.719	17.166	55.218	52.636
	Total pour la France.	3.013.259	11.308.247	3.336.862	10.544.592	9.942.617
	Moselle	526	2.630	18.585	63.472	64.701
	Bas-Rhin	6.720	40.303	21.076	72.349	111.172
	Haut-Rhin	12.516	78.625	37.050	131.109	119.392
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	19.792	121.558	76.714	266.930	295.265
	Algérie					
	Alger	455.851	1.719 733	23.528	71.882	242.417
	Constantine	79.078	333.357	13.667	39.469	26.760
	Oran	169.480	1.565.834	18.281	55.049	504.894
	Total pour l'Algérie..	704.412	3.618.924	55.476	166.400	774.071

Nécrologie. — **Charles Lefèvre.** — La Confédération des Vignerons duS ud-Ouest la (*C. V. S. O.*), vient de perdre son éminent fondateur, Charles Lefèvre, dont la disparition laisse un vide difficile à combler dans l'armée des défenseurs de la Viticulture. D'un absolu dévouement pour l'œuvre dont il avait assumé la charge, toujours sur la brèche, il laissera à tous le souvenir d'un bon serviteur de l'Agriculture française. Nous nous associons au deuil de tous ses concitoyens, parmi lesquels il ne comptait que des amis.

L. Degrully.

LE SULFATE DE FER

ACTIVE-T-IL LA VÉGÉTATION DES VIGNES ?

Il a été beaucoup question depuis quelque temps, dans le *Progrès Agricole*, de l'action du sulfate de fer sur les vignes.

Or, il y a environ 35 ans, on a déjà beaucoup parlé du sulfate de fer dans cette même Revue. Mais alors le problème à l'étude était assez différent. Il s'agissait de trouver un remède à la chlorose, qui causait dans certains terrains le rabougrissement plus ou moins rapide de toutes les vignes greffées sur les premiers porte greffes essayés, et plus particulièrement sur les divers *Riparia*. Le soussigné a publié alors (1891 et 1892) diverses notes dont nous nous bornerons à rappeler quelques titres bien caractéristiques : De l'influence du calcaire sur les vignes américaines ; — Sur la chlorose et l'infécondité des vignes calcifuges plantées en terrain calcaire ; — La chlorose des vignes traitées par le sulfate de fer ; — Le calcaire, le plâtre et les vignes ; — etc.

Mais lorsque toutes les vignes chlorosées d'une façon intense furent arrachées et remplacées, comme je le conseillai et fis moi-même dans ma propriété de Rousset, Bouches-du-Rhône, par des cépages français greffés sur des porte-greffes résistants à la chlorose, tels que les franco $\times$ rupestris, la question du sulfate de fer fut abandonnée... et oubliée, car les nouvelles remarques qui viennent d'être publiées témoignent presque toutes de la méconnaissance complète des données fort intéressantes qui avaient été recueillies alors sur la question, grâce aux études d'une dizaine de chimistes ou viticulteurs.

Je crois donc utile de rappeler ces données, et en particulier l'ouvrage publié en 1892 par A. Bernard sous le titre « Le calcaire ».

Feuilletons rapidement ce petit volume, en notant simplement quelques passages.

Tout d'abord rappel des opinions des agronomes alors en renom. Deherain disait : « le sulfate de fer exerce sur la végétation l'action la plus fâcheuse » (p. 155). Grandeau disait : « le sulfate de fer est un poison énergique pour les végétaux » (p. 157). Bernard, après avoir relaté des essais contradictoires de Griffith et de Margurite-Delacharlonny, remarque : « Il est absolument certain que les expériences rapportées sont faites de bonne foi et que les résultats mentionnés sont exacts. Il n'est pas nécessaire d'avoir fait de la chimie pour savoir si une plante meurt ou profite quand on lui donne du sulfate de fer, cela saute aux yeux ; on est vite d'accord sur les faits » (p. 164). Puis Bernard intitule un paragraphe : « nécessité de tenir compte de la nature du sol » (p. 166) ; et après une longue étude des réactions chimiques du sulfate de fer, un paragraphe est intitulé : « le sulfate de fer n'est efficace qu'en sol calcaire » (p. 214), et le suivant : « exemples de l'action du sulfate de fer en sols non calcaires et en sol calcaires » (p. 215). Voici encore quelques titres des paragraphes suivants : « la proportion de calcaire règle l'efficacité ou la nocuité des sels de fer » (p. 249) ; effet des doses modérées » (p. 255) ; « effet des doses massives » (p. 256). Et enfin, aux conclusions : « J'indique de bonne foi, avec une entière confiance dans le succès, la possibilité de combattre la chlorose due à l'excès de calcaire » (p. 275). Car, alors, ne l'oublions pas, il s'agissait principalement de combattre la chlorose.

Incidemment, je dirai que le livre de Bernard renferme aussi une théorie de la « décalcarisation des terres », qui, à mon avis, est manifestement erronée. Mais, en dehors de cette théorie, il a donné beaucoup de faits, expériences de laboratoire ou essais agricoles, qui ne sont critiquables en rien, concernant l'action du sulfate de fer sur les vignes, et qui constituent une documentation précieuse, que l'on ne peut vraiment se dispenser d'étudier, si l'on veut reprendre la question, comme l'a fait en août 1926 M. Coulondre, et les divers viticulteurs qu'il a excités à faire des essais de traitement analogue au sien.

M. Coulondre a déclanché le mouvement en déclarant que le sulfate de fer « répandu en hiver sur tout le corps de la souche, que l'on imprègne fortement, s'est révélé un excitant puissant qui donne aux souches une végétation luxuriante, dépassant de beaucoup celles des vignes témoin » (*Progrès Agricole*, 8 août 1926). Mais il ne dit pas si le terrain où il a fait ses essais était calcaire, et dans quelle proportion. Il serait intéressant de savoir aussi avec quels porte-greffes et quels greffons sa vigne était constituée.

Le 31 juillet 1927 un lecteur du *Progrès Agricole* signale un insuccès, mais toujours sans renseignements sur la calcimétrie du terrain.

Le 14 août M. Gaston Thomas délare un succès complet « en terrain calcaire, sol meuble et profond ». Voilà enfin une légère indication au sujet du calcaire.

Le 21 août M. Miailhes a obtenu « dans un très bon terrain.... des résultats merveilleux ». Ce très bon terrain était-il calcaire ? Mystère !

A cette même date M. Vailhé est plus précis : « en terrain argilo-calcaire fortement chlorosant » succès ! — « En sol non chorosant il ne m'a jamais été possible durant le cours de la végétation, d'observer la moindre différence entre les parties traitées et les parties non traitées ». Voilà qui est fort intéressant.

Le 4 septembre M. Garrigues déclare n'avoir vu aucune différence entre les vignes qu'il a traitées et celles qu'il n'a pas traitées.... mais il ne dit pas si ses vignes sont en terrain calcaire !

Le 9 octobre, M. L. Ravaz rapelle les conditions d'application du procédé Rassiguier, et remarque que si on badigeonne très tardivement, « il se peut que *quelquefois*, même en hiver, on obtienne quelques résultats ». Serait-ce une explication des résultats favorables obtenus par le procédé Coulondre ? Il ne donne pas son avis formel à ce sujet.

Le 23 octobre M. Audibert croit devoir attribuer les inégalités constatées dans l'efficacité du traitement, à l'époque de ce traitement, et demande des précisions à cet égard à M. Coulondre.

Le 6 novembre, M. Garrigues se plaint de ce que M. Thomas n'a pas fait des expériences comparatives, avec témoins non traités.

Et enfin, le 6 novembre également, M. Pierre Causse résume parfaitement la question en disant : « Dans les terrains calcaires, à réactions basiques, le sulfate de fer, sous quelque forme qu'il soit employé, aura une bonne influence sur la végétation. Il en sera tout autrement lorsque l'on aura affaire à des sols à réactions neutres ou acides. Dans ce cas, l'action du sulfate de fer sera nulle et même parfois nuisible ». On ne saurait mieux dire ! Et comme M. Causse nous déclare que son opinion est « basée sur des observations remontant à plus de quarante ans », il est bien probable qu'il fait allusion aux anciennes études sur la chlorose de la vigne que nous venons de rappeler, et que lui du moins n'a pas oubliées.

M. Causse ajoute encore : « D'après tous les travaux que j'ai pu me procurer sur le pH du sol, il semble que le pH le plus favorable aux azobactéries du sol serait 7,5 ».

Parlons donc un peu du pH, puis que c'est la mode. La question est assurément très intéressante, et la recherche des conditions les plus favorables au développement des azotobacteries, conditions parmi lesquelles le pH du milieu où elles vivent est l'une des plus essentielles à considérer, doit être évidemment l'objectif de tous les agriculteurs. Mais le sulfate de fer peut-il intervenir utilement en l'occurence ?

La question du pH en agriculture vient d'être étudiée très soigneusement dans une thèse récente (1927) qui est sortie du Laboratoire de Botanique de la Faculté des Sciences de Lyon : « Contribution à l'étude de la réaction du sol et de son influence sur la végétation », par M. Albert Martin-Rosset. Dans cet ouvrage la fonction « tampon » du calcaire est bien mise en évidence, car ici encore la rareté, la présence ou l'abondance du calcaire dans le sol doit être soigneusement envisagée. Si l'on se borne à déterminer le pH des terres, sans en faire simultanément la calcimétrie, on ne peut n'arriver à aucune clarté.

Et inversement : A. Bernard, qui avait fait des milliers de déterminations calcimétriques, déclarait d'autre part, dans son livre « Le calcaire », pour expliquer certaines insuffisances de son argumentation : « il n'existe pas, à ma connaissance, de méthode pour mesurer l'acidité des terres » (p. 152). Mais c'était en 1892 ! Actuellement le pH nous donne des renseignements précis sur l'acidité ou l'alcalinité des terres, et qui complètent utilement les données fournies par la calcimétrie.

M. Martin-Rosset donne dans sa thèse 133 déterminations de pH, avec calcimétrie correspondante, pour des échantillons de terre prélevés, soit dans les régions siliceuses des montagnes du Lyonnais, soit dans les terrains plus ou moins calcaires des alentours de Lyon. Chaque fois il renseigne d'une façon précise sur les plantes au pied desquelles ont été faits les prélèvements, ou sur la nature de la culture lorsqu'il s'agit de terrains cultivés.

Ces 133 + 133 = 266 déterminations sont résumées de la façon suivante :

a) Dans les terrains siliceux dépourvus de calcaire, le pH oscille entre les valeurs 5 et 6 ;

b) De faibles quantités de calcaire, soit 0,5 à 3 o/o, suffisent le plus souvent pour maintenir la réaction au point neutre dans les terrains argileux ;

c) Quelle que soit la richesse du sol en calcaire, voire même 40 o/o, le PH ne dépasse pas la valeur 7,6.

En ce qui concerne les bactéries du sol, l'auteur rappelle et confirme les recherches de Johnson et Lipman. L'azotobacter ne peut vivre que dans les limites de pH = 6 à pH = 8,8. Mais il ne se développe activement que lorsque le pH dépasse 7,0 ; son pouvoir nitrificateur augmente au fur et à mesure que le pH augmente au delà de 7,0. Le sulfate de fer, ajouté au sol, ne peut qu'augmenter l'acidité, et il ne semble pas dès lors que son action puisse causer une suractivité des bactéries du sol.

En définitive, l'efficacité du sulfate de fer, déjà hors de conteste et unanimement reconnue dans le cas du procédé Rassiguier pour combattre la chlorose, c'est-à dire appliqué aux vignes malades par suite de l'excès de calcaire dans le sol, est tout à fait vraisemblable dans le cas du procédé Coulondre (solution concentrée pulvérisée sur toute la souche en hiver;

après la taille), pour exciter la végétation des vignes peu vigoureuses par suite de la présence dans le sol de calcaire en quantité un peu trop forte.

J'ajouterai que 200 ou 300 grammes de sulfate de fer en cristaux, mis en hiver au pied de chaque souche à végétation languissante sont également très efficaces, d'après ce que j'ai vu en 1926 et 1927, à Brue-Auriac (Var), où ce procédé est appliqué méthodiquement dans les terrains à teneur en calcaire exagérée.

Quelle explication peut-on donner de l'efficacité du sufate de fer appliqué dans ces dernières conditions ? J'ai proposé la suivante. « Il faut semble-t-il, pour que ce remède (le sulfate ferreux) puisse agir efficacement, que le calcaire pulvérulent soit en proportion assez faible, dans les terrains traités, pour que 100, 200 ou 300 grammes par mètre carré (c'est-à-dire 1, 2 ou 3 tonnes de sulfate de fer par hectare), doses qu'on ne peut guère dépasser pratiquement en grande culture, par raison d'économie, puissent détruire entièrement, ou presque entièrement, ce calcaire pulvérulent. L'action nuisible du calcaire étant proportionnelle, non à son poids relatif, mais à la surface totale relative des particules calcaires, on comprendrait dès lors comment 1, 2 ou 3 *tonnes* de sulfate de fer pourraient agir efficacement sur des terres renfermant 1, 2 ou 3 *milliers de tonnes* de calcaire par hectare, dont seule la partie très pulvérulente, la seule vraiment nuisible, serait décomposée ». (Les plantes calcifuges, février 1926, Bull. Soc. Dendrologique de France, p. 26).

Le calcaire, si utile et même si nécessaire lorsqu'il n'est pas en excès, soit à 1, 2 ou 3 o/o, mais si nuisible lorsqu'il atteint 20, 30 ou 40 o/o, du moins pour la plupart des vignes américaines, et par conséquent pour beaucoup des hybrides ayant du sang américain, cause certainement à ces hybrides, lorsqu'il est en excès, une gêne qui se traduit par une résistance moindre au phylloxera.

Dès lors, si le sulfate de fer, appliqué en hiver, permet de donner de la vigueur aux hybrides cultivés en terrain modérément calcaire, il augmentera la résistance phylloxérique de ces hybrides et il étendra par suite leur aire de culture. Considérons par exemple, le Couderc 7120, qui est manifestement très résistant au phylloxera dans les terrains très peu calcaires des environs de Fréjus, où il se maintient franc de pied, sans faiblir et toujours très fertile, depuis un grand nombre d'années, tandis que dans la Provence calcaire il est, non moins manifestement, moins vigoureux franc de pied que greffé sur bons porte-greffes à résistance phylloxérique élevée. Le sulfate de fer permettrait-il de remédier à cette infériorité des francs de pied ? La question est intéressante, et pour ma part je tâcherai de l'élucider au cours des années prochaines, dans le nouveau champ d'expériences que j'ai établi il y a quatre ans pour l'étude des producteurs directs récents, au point de vue résistance phylloxérique, point de vue, il est vrai, bien négligé à ce jour, où la résistance aux maladies cryptogamiques semble seule attirer l'attention des viticulteurs.

Georges Coutagne,
ancien élève de l'Ecole Polytechnique.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS DANS L'AUDE EN 1927 (1)

Cépages Blancs. — Les cépages blancs ont pour le département une importance moins grande que les cépages rouges, aussi seraïs-je plus bref pour eux. Cependant même pour l'obtention de vin rouge, leur association dans une certaine proportion, à des cépages rouges ou teinturiers peut présenter de l'intérêt.

157 Gaillard. — Il y a déjà longtemps qu'une place importante a été faite au 157 Gaillard, malgré sa grande sensibilité au mildiou. On lui reproche à juste titre sa trop faible vigueur. Il lui faut de bonnes terres, des porte-greffes vigoureux, compensant partiellement sa faiblesse naturelle. Sans cela, sa durée est trop brève.

S. **2653** ou Flot d'Or (blanc de 1re époque) malgré sa trop grande sensibilité aux maladies gryptogamiques, a été également assez multiplié, à cause de sa grande productivité, de ses belles grappes à gros grains, donnant un bon vin. Il est bon greffon. Bien résistant à la sécheresse.

Baco **22** A. — Il est plus résistant aux maladies qu'on ne l'a quelquefois dit, mais qui est particulièrement sensible au phylloxéra, continue à donner satisfaction dans les milieux où il n'est pas trop exposé au vent.

S. **4986.** — Cépage de 1re époque, qui avait si fortement coulé l'an passé, s'est racheté cette année. Il était beau partout. Des opinions contradictoires ont été émises à proposde son affinité pour les divers porte-greffes. Je crois pouvoir affirmer, d'après ce que je vois à Monlon, qu'il est bon greffon sur tous les porte-greffes usuels. Il faut noter cependant une tendance trop grande à la coulure, sur les porte-greffes trop vigoureux, sur 93-5 notamment. Ses racines sont moyennement charnues, moyennement puissantes, mais nettement plongeantes, presque verticales. Leur direction me fait de supposer qu'il faudrait au 4986 direct, des terrains profonds.

Dans plusieurs vignobles de la région Toulousaine, je n'ai pas rencontré sur ses racines de tubérosités phylloxériques graves. Cependant comme on a attribué quelques cas de dépérissement du 4986, au phylloxéra, il vaudra mieux jusqu'à plus ample informé continuer à le greffer.

S. **5409.** — Il a été régulièrement beau cette année. Comme il est peu vigoureux, il vaut mieux le greffer sur un porte-greffe Il est convenable greffon. A Monlon, le Richter 57 semble parfaitement lui convenir.

S. **5213.** — Malgré la pointe de fox du S. 5213, ce numéro à cause de sa productivité, de sa belle résistance aux maladies cryptogamiques et de sa très grande vigueur serait susceptible d'une plus grande utilisation.

Depuis, plusieurs années, je trouve ses racines sans tubérosités phylloxériques. Peut-être aurons-nous là un vrai direct.

S. **4762.** — Une plus grande place devrait être faite aussi au S. 4762 de

(1) Cette intéressante étude est le résultat d'une enquête organisée et publiée par la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude (Note de la Rédaction).

2e époque tardive, qui est vraiment un cépage meilleur par l'ensemble de ses qualités. Ce numéro n'est pas à Toulonse très atteint par le phylloxéra, mais comme ses racines sont grêles et traçantes et qu'à cause de celà 4762 est peu vigoureux, il faut le greffer.

S. 6092. — Très vigoureux, même direct, très résistant à la sécheresse, offre toujours de l'intérêt.

S. 4995. — Il semble avoir perdu un peu de la faveur dont il jouissait autrefois. En voyant l'aspect malingre que présentent les pampres au printemps dans les terres un peu froides, on a bien l'impression qu'il faut à ce cépage une température assez élevée.

M. Vivet écrivait récemment dans la *Revue Agricole de l'Afrique du Nord*. « Le plus vigoureux et le plus productif des hybrides à raisins blancs de la Collection de Rouïba est S. 4995, qui porte par pied une vingtaine de belles grappes à grains moyens légèrement aplatis, de bon goût, mais ce producteur direct est largement distancé par S. 6468 dont nous aurons bientôt l'occasion de rappeler à nouveau les brillantes qualités. »

S. 6468. — Comme M. Vivet, pour l'Algérie, je pense que le S. 6468 rendra des services dans l'Aude. Ce cépage d'une très grande vigueur, d'une excellente résistance au mildiou donne les belles et grosses grappes qu'il faut avoir aujourd'hni pour que la vendange ne devienne pas ruineuse. J'ai trouvé sur les racines du S. 6468 des tubérosités phylloxériques inquiétantes. Malgré sa grande vigueur il faudra probablement presque toujours greffer ce numéro.

CONCLUSIONS

On conçoit que devant les attaques extrêmement graves du mildiou que nous avons enregistrées cette année, devant les difficultés de main-d'œuvre croissantes, les viticulteurs soient de plus en plus intéressés par les hybrides, surtout dans les parties du département où la polyculture ne permet pas de consacrer aux viniferas les nombreux soins que ceux-ci exigent. Il y a quelques années, impressionné par le grand nombre de stomates que je trouvais sur les feuilles d'hybrides, j'avais craint que ceux-ci transpirent beaucoup et souffrent de la sécheresse dans le Midi. Les nombreuses mesures de transpiration, que j'ai effectuées dans la suite, m'ont montré que mes craintes n'étaient pas fondées. Les expériences faites maintenant dans les pays les plus secs et notamment en Algérie montrent que d'une façon générale, beaucoup d'hybrides résistent mieux à la sécheresse que les viniferas.

M. Clarou a eu l'occasion de signaler cette résistance dans le bulletin de la Société, Centrale d'Agriculture de l'Aude. (Action du siroco en Algérie, 31 août 1924).

M. Pierre Razouls m'écrivait le 29 août dernier : « A Lebrettes près Narbonne, 7120 et 4643 greffés sur 3309 résistent à la sécheresse mieux que les Carignans ». Nous avons signalé la bonne tenue des hybrides de Sérame au point de vue de la sécheresse.

M. Vivet dans la *Revue agricole de l'Afrique du Nord* 10 août 1927;

donne les notes suivantes sur la résistance à la sécheresse prises à la Station Viticole de Rouïba :

« Note 5 (résistance parfaite) : Baco 1, Couderc 8, Seibel 29, 1000, 1077, 4121, 4629, 4986, 5163, 5170, 5230, 5915. Bertille Seyve 2532, Jurie 1975.

Note 4 (1/20 de feuilles grillées) : Couderc 2, 9 et 7120. Seibel 1020, 2761, 2859, 4643, 4646, 4621, 4955, 4964, 4995, 5124, 5154, 5205, 5279, 5409, 5437, 5455, 5551, 5586, 5650, 6879, 6082, 6093, 6155, Bertille Seyve 782, 822, 2049, Baco 22 A.

Note 3 (Résistance analogue du Carignan) : Couderc 4 et 5, Seibel 128, 4633, 5061, 5135, 5202, Madone, Bertille Seyve 450 et 872.

Note 2 (résistance analogue à celle de l'Aramon) : Couderc 6, Seibel 156, 5329, 5339, 5813, Aertille Seyve 2240 et Gaillard Girerd 157.

Voici donc une nouvelle vertu des hybrides, la résistance au sec.

Le nombre élevé des stomates que j'ai signalé plus haut, peut expliquer pourquoi beaucoup d'hybrides sont des machines à grand travail, fabriquant beaucoup de sucre et donnant toutes conditions égales, un degré alcoolique nettement plus élevé que les viniferas cultivés à côté d'eux.

Dans mon exposé, j'ai eu l'occasion d'indiquer que plusieurs numéros paraissent exiger une température assez élevée au printemps.

On a fait grand état de la coulure des hybrides en 1926. J'ai pu à Monlon me rendre compte que d'une façon générale, sauf quelques exceptions, c'étaient des hybrides à débourrement hâtif qui avaient coulé, les numéros à débourrement tardif ayant conservé leur récolte. Il est logique de penser que cet accident météorique sera moins fréquent dans les régions méridionales que dans les autres.

Par ailleurs, il est incontestable que certains hybrides ont une sensibilité particulière à l'anthracnose, cette maladie des pays humides.

M'ont paru très sensibles à cette maladie et incultivables à cause de cela dans la région Toulousaine :

Malègue 829-6, Castel 19637, Seibel 5813.

On pourrait peut-être ajouter à cette liste pour la même raison : S. 1000 et 5163.

Ces 5 numéros surtout les 4 premiers sont atteints, même avec des traitements à l'acide sulfurique bien faits.

On ne saurait cependant douter de l'efficacité de ces traitements.

S. 6468, 6740 et 6905 montrent une assez grande sensibilité, de même que S. 4995 et S. 4646.

Couderc 7120 est passablement touché dans certains cas, ainsi que C. 2.

S. 4986, 4762, 4643, 5213, Bertille Seyve 893 et Couderc 3, ne sont pas absolument indemnes.

J'ai pu observer quelques taches mais très limitées sur S. 5279, 5455, 5437, 5860. Ces 4 numéros paraissent plus résistants que ceux de la série précédente.

Sont encore plus résistants :

S. 5409, 5450, 5487, 5575, 5912, 6092, Baco 1 et Baco 22 A.

Dans les collections du domaine de Monlon, au milieu du 829-6 entièrement détruit par l'anthracnose, S. 5412 est absolument indemne. Je me hâte d'ajouter qu'il a d'autres défauts.

En résumé, résistance à la sècheresse d'une part, exigences calorifiques, sensibilité à la coulure météorique et à l'anthracnose d'autre part, font penser que la vraie patrie des hybrides sera probablement le Midi.

C'est pour qu'on ne les aime pas trop passionnément après les avoir détestés, que j'ai rappelé en terminant et la coulure de 1926 et la sensibilité à l'anthracnose.

L. Rives,

Maître de Conférences à la
Faculté des Sciences de Toulouse
(Institut agricole).

LA QUESTION DU BLÉ

ET LES COOPÉRATIVES DE MEUNERIE (1)

Je crois pouvoir définir la question du blé : L'étude de l'ensemble des moyens que l'on pourrait préconiser pour rendre la culture du blé plus rémunératrice pour ceux qui la pratiquent, afin d'augmenter la production de la farine et arriver, grâce à une production abondante, à un prix du pain aussi bas que possible.

En d'autres termes et plus simplement, comment avec un prix du pain aussi bas que possible pourrait-on arriver à faire gagner assez d'argent aux paysans qui sèment du blé pour qu'ils soient amenés à en semer davantage encore, telle est exactement posée, je crois, la question du blé.

Il nous paraît en effet inutile de chercher à étendre une culture sans chercher pour y arriver à la rendre plus fructueuse. Seul, l'intérêt bien compris peut et doit décider un cultivateur à adopter telle culture plutôt que telle autre et nous ne craignons pas d'affirmer nettement que c'est une utopie de chercher à obtenir d'un groupe important d'hommes qu'ils ne pratiquent pas les cultures qui sont pour eux les plus rémunératrices. Les questions de devoir social, ou autres analogues, invoquées en pareilles circonstances, dissimulent bien mal à nos yeux l'égoïsme insensé de quelques citadins qui plus ou moins consciemment auraient la prétention de se faire nourrir par les ruraux au minimum de frais, mais, qui ne risquent pas d'ailleurs d'y arriver.

La question du blé se présente sous un aspect mondial, évidemment, mais c'est principalement sous un aspect national qu'elle nous intéresse, car lorsque chaque nation aura solutionné la question à son point de vue particulier le problème mondial sera résolu. En tous cas, il semble bien, que, dans un pays comme la France qui peut se suffire largement à lui même, il faille d'abord solutionner la question comme problème national, quitte, plus tard, à étudier le problème du ravitaillement mondial en blé, lorsque la question sera mise à l'ordre du jour de la S. D. N.

(1) Rapport présenté à l'Assemblée générale des Syndicats des Alpes et de Provence, le 11 décembre 1927

Comment pourrait-on arriver en France à augmenter les bénéfices que procure la culture du blé ? Voilà donc ce que nous allons examiner ensemble rapidement, en nous arrêtant un peu plus longuement sur le second point de mon rapport, les coopératives de meunerie.

La question est très complexe comme vous allez voir tout de suite. En effet, rendre la culture du blé plus fructueuse peut être réalisé par un très grand nombre de moyens. On peut améliorer par exemple la préparation des emblavures, et ici se posent toutes les questions relatives aux labours, leur nombre, leur profondeur, les époques à choisir pour les faire, les instruments et tout le matériel à choisir pour les faire économiquement, les coopératives de labourage pour l'achat en commun d'un matériel puissant...

On peut également améliorer les fumures, et à ce point de vue se pose la question de la politique des engrais à procurer aux producteurs de blé à des prix accessibles, la question de l'instruction des paysans sur la valeur et le rôle des différents engrais au moyen de brochures, de conférences, de films cinématographiques, la question moins connue peut-être, et surtout moins rapidement réalisable, des champs d'expériences syndicaux où l'on pourrait faire des expériences de fumures diverses pour pouvoir dire aux cultivateurs de chaque localité, ici voici les formules d'engrais qui vous donneront les meilleurs résultats.

On peut aussi certainement améliorer les semences, la sélection des semences de blé et les moyens pour fournir aux agriculteurs les meilleurs blés de semences, adoptés à chaque localité, contribueraient puissamment à rendre la culture du blé plus rémunératrice.

On peut améliorer les procédés de récolte, la France étant un pays de petite et moyenne culture, il y a beaucoup de difficultés à utiliser les machines à grands rendements employées à l'étranger, mais il semble bien que les syndicats pourraient bien souvent acheter une lieuse dans les localités de petite culture où l'on moissonne encore à la faux. La lieuse pourrait devenir une lieuse-batteuse dans les localités de moyenne culture où la surface des emblavures le permettrait.

Et pour les battages, est-il excessif de prétendre que les producteurs de blé sont trop souvent exploités par des entrepreneurs sans concurrents Les coopératives de battage ne paraissent-elles pas devoir rémédier, dans bien des cas au moins, à cet état de choses ?

Voilà bien des moyens direz-vous, mais lequel devons-nous choisir ? J'ai tenu à vous donner cette longue énumération pour montrer que vous n'avez que l'embarras du choix, je laisse à chacun le soin de choisir le moyen qu'il croira le plus efficace dans son cas particulier, car la question est beaucoup trop complexe pour être traitée à fond dans le cadre de ce rapport. Nous n'avons pas fini d'ailleurs d'énumérer les moyens à préconiser pour rendre la culture du blé plus rémunératrice, nous n'avons pas encore parlé des améliorations que l'on peut apporter à la conservation et à la vente des grains. Ici nous arrivons aux coopératives de minoterie sur le fonctionnement desquelles je dois vous donner quelques détails. Si le syndicat professionnel d'Arles, n'a pu encore envisager aucun moyen sérieux d'améliorer la préparation des emblavures, il aide les agriculteurs de la région à se procurer de bons engrais et bonnes semences en les leur fournissant bien souvent.

La question des coopératives de battage a été souvent agitée chez nous, mais il est cependant bien certain que le plus grand service que le syndicat d'Arles ait rendu aux producteurs de blé de sa région a été la création de la

coopérative de meunerie. C'est parce que notre initiative a paru intéressante au siège de l'Union, ici à Marseille, qu'on nous a demandé à Arles un rapport sur la question du blé et des coopératives de minoterie. Je tiens essentiellement a bien spécifier que nous n'avons au sujet de notre création aucune prétention, je vais vous indiquer ce que nous avons cherché à réaliser, les moyens que nous avons pris pour y arriver, et si notre exemple suffit à faire germer quelque idée féconde, soit analogue à celle qui nous a inspiré notre initiative, soit très différente, peu importe, mon rapport n'aura pas été inutile et c'est toute mon ambition.

Nous avons été particulièrement frappés, à Arles, comme vous tous certainement, des écarts considérables de prix réalisés depuis plusieurs années sur le marché des blés en France. Or, le producteur n'est pas un spéculateur et il a besoin, plus que les autres, d'une stabilité, au moins relative, pour ne pas, être découragé. Un négociant sérieux qui traverse une période de mévente ne se décourage pas car il sait pouvoir se rattraper dans un avenir plus ou moins rapproché, il peut d'ailleurs suspendre ses achats et ses ventes pendant un certain temps, car il est généralement bien outillé pour garder ses marchandises.

Les agriculteurs au contraire sont souvent mal outillés ou même pas du tout pour loger leur blé, car il y a peu de temps que les fluctuations du marché des blés ont pris cette importance et il n'y avait pas lieu de s'occuper jadis de cette question. Je dis donc qu'un agriculteur sera fatalement découragé si les blés qu'il produit ont un prix qui varie dans des proportions aussi fortes que celles de ces dernières années. Il ne récolte, lui, qu'une fois l'an, il n'ose ou ne peut pas garder sa marchandise, étant mal outillé souvent, et sachant, en tous cas, qu'il se défendra très mal, n'ayant ni le temps ni les moyens de se tenir au courant comme les négociants. Connaissant son infériorité, il hésite à engager la lutte et très généralement il se voit contraint de vendre à des prix qu'il juge médiocres et il se décourage. Son découragement devient encore plus amer lorsqu'ayant mal vendu il se voit traité de nigaud et qu'on lui parle sans cesse des gros prix qu'il n'a pu ou n'a pas su attendre.

Cette situation est d'autant plus préjudiciable qu'il arrive souvent que par suite du jeu des prix le fin cultivateur intelligent, travailleur et sérieux voit son voisin dont les rendements sont nettement inférieurs au sien, car sa valeur professionnelle est nettement inférieure elle aussi, arriver à encaisser davantage par suite d'une heureuse spéculation.

Je ne crois pas exagérer en disant que les bons agriculteurs n'ont pas le goût du commerce et surtout de la spéculation et que les obliger à spéculer sur des fluctuations des marchés trop fréquentes et trop amples engendrera très vite le découragement. Pour remédier à cela, nous avons essayé de réaliser à Arles une stabilisation relative du cours des blés au moyen de la vente avec paiements échelonnés en mensualités calculées au prix moyen du mois. La formule à réaliser par le producteur était : je vends mon blé quand je veux et il me sera payé en autant de mensualités qu'il reste de mois à courir jusqu'à la prochaine récolte, le total, livré en une seule fois ou par fractions échelonnées, est divisé en autant de lots égaux qu'il y a de mois à courir pour arriver à la récolte. Le prix de chaque lot représentant une mensualité est calculé chaque mois d'après un barême basé sur le prix moyen des farines dans le mois écoulé. Théoriquement c'est simple.

Au printemps 26, nous avons donc adressé une circulaire aux meuniers

de la région pour leur demander d'accepter ce mode d'achat qui pour eux pouvait d'ailleurs supprimer bien des risques. Remarquez que ce mode de vente n'est pas nouveau et s'applique couramment aux cocons, aux bois en grume.....

Les objections n'ont cependant pas tardé à se produire et les meuniers n'ont pas eu de peine à nous convaincre des difficultés inextricables qu'entraînerait chaque mois le calcul du prix moyen de la farine et du blé. Les taux d'extraction seront variables ainsi que le pourcentage des succédanés.

Les prix des farines varient également avec les qualités de blés et les statistiques officielles ne peuvent pas rentrer dans tous ces détails. Conclusion : impossibilité matérielle d'arriver à fixer le prix moyen du blé chaque mois avec précision et sans contestation possible. C'est juste à ce moment que M. Pontier, minotier à St-Rémy, intéressé par notre campagne, vint trouver notre secrétaire Sayn-Urpar pour lui proposer la création d'une minoterie coopérative. Il était trop tard pour monter l'affaire avant la récolte 26 et on se borna à échanger des idées à mettre au point pour 1927.

Dans le courant de l'hiver, Pontier vint plusieurs fois causer avec nous de l'affaire qui fut étudiée sérieusement. Pontier disait : « Je reçois et loge votre blé, je le mouds à façon et je vends suivant vos ordres la farine et les issues que donne la mouture ; pour supprimer presque tout le contrôle à faire par vous, je m'engage par contrat à mettre à votre disposition 78 o/o du poids du blé reçu par moi comme farine pure et 20,5 o/o comme issues, a conservation du grain et de la farine est entièrement à ma charge. Si vous acceptez ma combinaison, écrit-il encore, non seulement vous pouvez très facilement réaliser pour vos blés un prix moyen pour l'année, comme vous le désirez, mais encore vous ferez gagner 10 à 20 fr. par 100 kgr. de blé à vos adhérents par suite de l'écart excessif qui existe entre le prix de la farine et celui du blé. Sans les fluctuations terribles que nous subissons, disait-il avec raison, les meuniers feraient tous fortune, mais les fluctuations rendent le métier casse-cou et exigent surtout de très gros capitaux pour pouvoir stocker quand il faut, sans arrêter le moulin.

L'installation de St Rémy fut visitée par une douzaine d'entre nous. D'autre part les propositions de Pontier nous firent étudier la création d'une minoterie coopérative complète où nous aurions été chez nous, car aucun de nous n'ayant de connaissances spéciales de la minoterie, nous avions une répugance à nous engager par contrat, nous liant, nous, ignorant presque complètement la question minoterie et M. Pontier, professionnel, qui semblait-il ne devait pas avoir grande peine à nous rouler.

L'étude de la question nous montra tout d'abord que n'importe quelle minoterie coopérative nous mettrait, de toutes façons, beaucoup à la discrétion du meunier et nous nous demandions même, si, en étant complètement chez nous, le meunier, que nous choisirions pour faire marcher nos machines, ne risquait pas de nous rouler encore plus facilement que Pontier. Il est bien évident en effet que notre contrôle eût été plus facile puisque, somme toute, nous aurions pu l'organiser à notre guise, mais, par contre, nous aurions eu a prendre complètement la responsabilité de l'affaire. Si les rats ou l'humidité ou toute autre cause était venue entraver la bonne conservation de nos blés ou farines, si nos machines n'avaient pas donné entière satisfaction quelque soit le défaut dans le fonctionnement de notre moulin ou la livraison de nos marchandises que l'expérience aurait fait apparaître, il nous aurait fallu y porter remède et nous manquions totalement de membres ayant le

temps, les compétences et le dévouement nécessaires pour mettre debout une telle affaire. Nous ne pouvions pas prévoir non plus qu'elle serait l'importance de l'affaire et vous n'ignorez pas les difficultés de toutes sortes qui surgissent dès qu'il s'agit de grouper un minimum suffisant d'adhérents pour souscrire les parts nécessaires et c'est naturellement moins facile que de grouper des sympathies.

La combinaison Pontier, au contraire, supprimait net le capital social et par suite les parts à souscrire, comprenant que l'expérience bien réussie serait d'un effet plus rapide que les meilleurs discours, Pontier acceptait que la coopérative soit fondée et fonctionne chez lui avec un chiffre total de 100.000 kgr. de blé et pour une année seulement. Je dois dire, d'ailleurs, que n'ayant pu trouver au syndicat personne pour prendre sérieusement l'affaire en main et mettre sur pied un projet de contrat entre Pontier et la coopérative, nous avons brutalement décidé en juin dernier de tenter l'expérience à 7, groupant 25 à 50 mille kilos de blé seulement, et de mettre au point les questions que la pratique poserait au fur et à mesure. Chacun de nous devait envoyer à St-Rémy environ le quart de sa récolte, le contrat fut signé avec Pontier le 30 juin, valable pour un an seulement.

Le contrat stipule que les sacs seront fournis gratuitement par Pontier, sacs neufs servant ensuite à vendre les farines logées, ce qui permet d'en récupérer le prix, tout sac perdu est facturé 5 frs. Les transports de la propriété à la gare sont à la charge des adhérents. Pontier reçoit les grains gare St-Rémy, les loge et les convertit 78 o/o en farine et 20,5 o/o en issues sous son entière responsabilité au prix forfaitaire de 6 fr. 60 pour 100 kgr. de blés moulus. Pour les paumelles, le rendement est de 57 o/o de farine et 40 o/o d'issues. Pontier s'engage à moudre 10 à 11 mille kgr. par jour quand il en recevra l'ordre de la coopérative. L'agréage se fait en gare de St-Rémy et s'il y a lieu l'adhérent est prévenu par dépêche du pourcentage de déchet qu'on lui applique. S'il ne répond pas à temps, Pontier prend livraison, mais après prélèvement d'échantillon suivant les procédés légaux. C'est tout.

Comme vous voyez, c'est très simple. Peu après, la vente des farines fut organisée avec Pontier. Chaque adhérent vend quand il veut soit directement soit par l'intermédiaire qu'il choisit. Pontier et un courtier attaché à la coopérative se chargent des ventes de ceux qui le leur demandent et prélèvent 3 fr. par 100 k. de farine ou d'issues vendues, ils sont alors courtiers ducroire, c'est-à-dire responsables des ventes faites par eux.

Voyons maintenant les résultats acquis et les critiques à faire : Les résultats matériels sont très satisfaisants puisque les vendeurs de la coopérative ont gagné 10 à 15 fr. par 100 k. de blé, grâce à la coopérative.

La coopérative solutionne également parfaitement la question des sacs si épineuse et si désagréable dans une région comme la nôtre, où presque personne ne loge et où les sacs en locations sont chers et se font rares.

Les difficultés soulevées par les quelques mois d'expérience vécus sont les suivantes : Les transports de la propriété au moulin, que nous avons mis à la charge de chaque adhérent devraient, à mon avis, être mis, si non toujours, au moins le plus souvent, à la charge de la coopérative, sauf le transport : propriété, gare grand réseau. De cette façon la coopérative prendrait livraison des grains, gare grand réseau, et les transports seraient répartis plus équitablement. On peut de cette façon étendre nettement le rayon d'action de la coopérrtive sans être obligé de le faire s'il n'y a pas avantage, car il est facile de fixer un maximum pour le transport par chemin de fer.

On évite *également les tiraillements que doit fatalement faire naître le choix de l'emplacement de la coopérative car personne n'est avantagé sur son voisin alors que chez nous cette année 2 agriculteurs vendant leur farine au même prix peuvent voir ressortir le prix des 100 k. de leur blé avec 6 ou 7 fr. de différence par suite des différences des transports de leurs propriétés à St-Rémy. Il y a déjà 4 fr. par 100 k. de grain de transports d'Arles à St-Rémy.*

Je pose d'ailleurs simplement le principe sans vouloir entrer dans le détail des cas d'espèce comme celui de l'indemnité kilométrique à accorder à ceux qui ont intérêt à assurer leurs transports par camions ou celui qui nous obligerait, à Arles, à assimiler le petit train de St-Rémy au P.-L.-M. puisque St-Rémy n'est pas une gare grand réseau. Ces questions doivent être étudiées et solutionnées par chaque coopérative, c'est évident.

L'agréage en gare à l'arrivé n'a pas soulevé de difficultés bien que nous ayons reçu des grains de 72 exploitations donnant un total de 825.000 k. Les grains étaient bons et propres et il n'y a presque pas eu de pourcentage de déchet à appliquer. Il est d'ailleurs possible de charger, soit le courtier de la coopérative soit de préférence 3 ou 4 propriétaires de la coopérative voisins du moulin, de solutionner, comme arbitres, les difficultés qui pourraient surgir à l'agréage.

Le contrôle des moutures est supprimé puisque Pontier les fait sous son entière responsabilité. Il est bien évident, cependant, qu'il y a une surveillance très importante à exercer sur la qualité des farines. Notre contrat stipule bien que nous aurons de la farine de 1re qualité, mais il faut s'assurer qu'il est bien respecté.

Nous n'avons pour l'instant exercé aucun contrôle de ce côté, mais je suis chargé du rapport sur les modifications à apporter à notre organisation et j'envisage le contrôle de la qualité des farines comme une conséquence naturelle du contrôle des ventes qui est aussi à organiser chez nous pour l'année prochaine.

Le procédé adopté par nous de laisser chaque adhérent libre de vendre sa farine et ses issues peut bien simplifier le travail de la coopérative et tenter les partisans de la loi du moindre effort que nous sommes tous. Malheureusement une coopérative ainsi conçue n'est plus une vraie coopérative, c'est une coopérative diminuée, une demie coopérative. Impossible avec une telle organisation de réaliser des prix moyens, ce qui est pourtant, je crois, un des principaux avantages des coopératives de meunerie. *Mais surtout l'expérience montre que le travail de contrôle et de surveillance indispensable n'est pas faisable si chaque adhérent garde la liberté de vendre sa farine quand bon lui semble en utilisant la coopérative pour cela. Il est nécessaire que ceux qui veulent garder leur liberté fassent eux mêmes leurs ventes, complètement, en dehors de la coopérative.*

Je n'entre pas dans le détail des explications de ce fait par raison d'opportunité, la liberté des ventes a été admise sans restriction pour cette année ; chez nous, il est impossible évidemment de montrer publiquement les dangers à courir sans augmenter les risques de voir nos craintes devenir des réalités.

Je suis néanmoins à la disposition de ceux qui seraient partisans du système des ventes libres faites par l'intermédiaire et sans le contrat de la coopérative pour les faire profiter de notre expérience et leur indiquer, en particulier, les inconvénients du système.

Ce qui est à préconiser, c'est la vente en commun par une commission

désignée pour, cela qui sera tenue journellement, quand il le faudra, au courant de la situation du marché et de tout ce qui aurait trait aux ventes qu'elle seule fera directement. Discutant les prix avec les boulangers et les clients cette commission saura les reproches que ceux-ci font à la farine et le contrôle de la qualité sera assuré du même coup.

Les adhérents peuvent toucher quand ils veulent, grâce à l'entente avec les Caisses de Crédit Agricole, les 3/4 par exemple du prix de leur blé et le solde leur est payé en fin d'exercice, compte tenu des intérêts à 6 o/o des sommes perçues par eux avant la date du règlement. Tout le monde touche alors le même prix pour son blé, rendu gare grand réseau, et, si un contrôle général très strict et très sévère est toujours assez difficile à réaliser, un contrôle suffisant devient assez facile.

Et maintenant que conclure? Que les coopératives de minoterie si elles ne sont qu'un moyen parmi tant d'autres pouvant être employé pour rendre la culture du blé plus rémunératrice, paraissent être sinon le plus efficace de tous ces moyens, tout au moins l'un des plus efficaces. Elles permettent en effet d'assurer le logement des grains dans d'excellentes conditions, elles permettent de réaliser des prix moyens, enfin la vente de la farine au lieu de celle du blé procure de très réelles plus values. Si le fonctionnement en coopérative intégrale, propriétaire de son ou de ses moulins paraît préférable, il semble bien que, pour commencer au moins, on puisse se contenter de trouver un meunier disposé à prendre à sa charge le logement et la mouture, comme Pontier à St-Rémy. La chose est assez facile car je suis bien convaincu que l'affaire procure plus de bénéfices au meunier qu'aux propriétaires, en tous cas il y a pour lui bénéfice certain et aucun risque. On doit donc en trouver facilement.

Rien n'empêche de prévoir ensuite la création de silos coopératifs pour lesquels il suffit de prévoir un amortissement de 3 fr. 50 par an et par 100 kgr. de blé de façon à pouvoir s'entendre avec plusieurs moulins et économiser souvent plus de 3 fr. 50 par 100 kgr. sur les transports suivant les demandes de farine. Les coopératives de meunerie pourront aussi bien souvent devenir propriétaires de un ou plusieurs moulins coopératifs suivant les circonstances, mais ce n'est pas indispensable.

L'important est de se grouper en coopératives de meunerie que nous perfectionnerons ensuite petit à petit et qui solidement groupées autour de nos syndicats et unions de syndicats nous donneront plus de force pour nos revendications légitimes auprès des pouvoirs publics, des nombreux indifférents qui nous entourent et même de nos adversaires éventuels.

Les coopératives de meunerie comme celles de labourage ou de battage, comme celles de ventes ou achats en commun d'engrais, de semences ou de produits agricoles, comme les coopératives viticoles ou oléicoles, comme toutes nos organisations professionnelles agricoles sont excellentes par leurs résultats matériels et moraux, mais elles ne donnent et ne donneront jamais leur plein rendement que si elles sont solidement groupées autour de nos Unions Régionales de Syndicats, groupées elles-mêmes en une solide Fédération nationale.

A. DU CHAFFAUT,
Administrateur du Syndicat Agricole d'Arles

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Cartes donnant droit à la délivrance de billets à demi-tarif

Jusqu'à présent, le voyageur qui désirait obtenir des billets à demi-tarif, devait se munir de cartes de trois mois, six mois ou un an.

Désormais, il lui sera possible d'obtenir également ces billets sur présentation des cartes de 1 mois ou 2 mois qui sont délivrées depuis le 1er janvier 1928.

Les nouvelles cartes sont valables sur l'ensemble des grands réseaux de chemins de fer français.

Elles sont de trois types suivant que le voyageur désire obtenir des billets à demi-tarif de toutes classes, de 2e et 3e classes, ou de 3e classe seulement.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Création de cartes valables un mois ou deux mois et donnant droit à la délivrance des billets à 1/2 tarif

En vue de faciliter les déplacements de tourisme ou d'affaires que les voyageurs peuvent avoir à effectuer successivement pendant une période de temps limitée, ainsi que les voyages-circulaires d'une certaine étendue, il est délivré dans toutes les gares, depuis le 1er janvier 1928, des cartes individuelles valables un mois ou deux mois sur l'ensemble des grands réseaux. Ces cartes donnent droit à la délivrance de billets à 1/2 tarif pour toutes les relations pour lesquelles des billets simples à place entière peuvent être délivrés.

Les prix des dites cartes, notablement plus réduits que ceux des cartes analogues valables 3 mois, sont ainsi fixés :

Cartes A (toutes classes) 270 fr. 50 pour un mois et 450 fr. 50 pour 2 mois.
Cartes B (2e et 3e classes) 218 fr. 15 — 364 fr. 90 —
Cartes C (3e cl. seulement) 142 fr. 80 — 238 fr. 10 —

Pour tous renseignements complémentaires, consulter le *Tarif spécial commun* n° 101. — Titre III déposé dans toutes les gares.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — De gros à gros, sur place, les transactions sont demeurées peu importantes au cours de la dernière huitaine ; mais le commerce, dont les stocks ont un peu diminué par suite des demandes de la fin de l'année, a passé des ordres à la propriété qui en a profité, pour, de suite, augmenter ses prix. Naturellement, ceux pratiqués sur place en ont subi le contre-coup, en ayant plus de fermeté.

Des 8° du Midi ont été payés de 185 à 190 fr., des 9° de 205 à 225 fr., des 10° de 225 à 240 fr. De bons vins d'Algérie 11° ont vu les prix de 250 à 265 fr. En vins blancs, on a payé 200 fr. des produits de cépages divers. En provenances de la Gironde, on a obtenu des 10° de 215 à 220 fr. ; en Espagne, de 240 à 245 fr. suivant qualités. Des vins rouges de ce dernier pays ont été offerts à 245 fr. en disponible.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 9 janvier	Cours du 16 janvier
8°.........			
8 à 9°.........		Aramon	Aramon
9 à 10°.........	178 à 210 fr.	125 à 125 fr.	135 à 155 fr.
11°.........		supérieurs	supérieurs
11 à ».........		145 à 160	150 à 160
Costières.........		Costières	Costières
Rosé, Paillet, gris.....	19 fr. le d.	180 à 200 fr.	185 à 210
Blanc Bourret........		Clairettes 200 à 215 fr.	Clairettes 200 à 215
Blanc Picpoul......			

Du Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est. — Cave coopérative de St-Laurent-de-Carnols, 250 hectos vin rouge, 8 deg. 9, à 160 francs l'hecto.

Cave coopérative de Beaucaire, 700 hectos vin rouge, 8 deg. 7, à 160 fr. l'hecto.

Cave coopérative de Cardet, 800 hectos vin rouge 8 degrés, à 150 fr. l'hecto et 800 hectos vin rouge, 8 degrés à 155 fr. l'hecto.

Cave coopérative de Redessan, 152 hectos vin rouge de costière, 10 deg. 3, à 190 fr.

Beauvoisin, cave B, un lot 200 hectos vin rouge de costières, 10 degrés, à 188 fr.

Beaucaire, cave F., un lot 130 hectos vin rouge, 9 degrés 5, à 173 fr.

Marsillargues. Mas de St-Julien 300 hectos vin rouge, 8 degrés, à 150 fr.

La cave coopérative de Montagnac (Gard) a vendu, lundi dernier, 9 janvier, 150 hectolitres, part de cave, 8 degrés 3, à 155 fr. l'hectolitre.

La cave coopérative de Bellegarde (Gard) a vendu le 9 courant, 110 hectolitres de vin blanc de clairette, à raison de 230 fr., 12 degrés. Retiraison immédiate. Le tout l'hectolitre, nu et pris sur place.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 10 janvier.	Cours du 17 janvier
8°1/2.........			
9°.........		8 à 10°	8 à 10°
10°.........	185 à 200 fr.	130 à 150 fr.	135 à 150 fr.
11°.........		7°5 à 10°5 140 à 190	7°5 à 11° 145 à 200
Rosé.........			
Blanc de blanc.... ...		17 à 17 fr. 50 le d.	

Cette. — Chambre de Commerce. — **Bourse de Cette.** — **Marché du** 11 janvier 1. 8.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, de 130 à 150 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »»,«« à »»,«» le d.; blanc, 9 à 11°0 17 à 17,50, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

La cave coopérative de Marsillargues (Hérault), a vendu 200 hectolitres de vin rouge 8°2 au prix de 143 francs.

Montpellier. — Du bureau du Syndicat régional de Montpellier-Lodève :

Marsillargues : plusieurs lots dépassant 3.000 hectos de vin rouge, 8 degrés 2, 150 francs.

Teyran : 300 hectos de vin rouge, 9 degrés 2, 170 francs.

Vic-la-Gardiole : les Aresquiers, mas Neuf, solde de cave, vin rouge, 11 degrés, 200 francs.

Mèze : 330 hectos vin rouge, 9 degrés 1, 170 francs.

Villeneuve-les-Maguelinne : 200 hectos vin rouge, 9 degrés 5, 170 francs. — 230 hectos vin rouge, 8 degrés 6, 170 francs.

Lansargues : un lot de vin rouge, 8 degrés, 155 francs.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 6 janv.	Cours du 13 janvier
—	—	—	—
8°			
9°			
10°	180 à 200 fr.	7°5 à 11° 140 à 200 fr.	7°5 à 10° 145 à 185
11°	——		
Vins rosés 8°	20 fr. le d.	16,50 à 17 fr. 00.	16,50 à 17,50
Vins blancs		17,50 à 18 fr. 00	17,00 à 18 fr.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 8 au 14 janvier 1927:

Récolte 1927. Vins rouges, de 7, à 10°, de 135 à 185 fr. ; bourrets et picpouls, 17,«« à 1ı fr. 50 ; clairettes, 18 à 19 fr. ; rosés, 16 fr. 50 à 17,50.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 15 janvier 1928 : Vins rouges, de 9 à 12°, de 175 à 215 fr.

Béziers. — Du Bureau du Syndicat régional des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.) :

Bessan, un lot de vin rouge, 1.100 hectos, 8 degrés 5, à 153 fr. l'hecto. — Capestang, un lot de vin rouge, 745 hectos, 8 degrés 9, à 160 fr. l'hecto ; 1.000 hectos, 9 degrés 7, à 180 fr. — Causses-et-Veyran, un lot de vin rouge, 600 hectos, 10 degrés 4, à 190 fr. l'hecto ; 200 hectos, 9 degrés, à 170 fr. — Cuxac-d'Aude, un lot de vin blanc, 700 hectos, 10 degrés 6, à 190 fr. l'hecto. — Florensac, un lot de vin rosé, 8.000 hectos, 9 degrés 4, à 160 fr. l'hecto. — Montagnac, un lot de vin rosé, 1.900 hectos, 8 degrés 3, à 145 fr. l'hecto ; un lot de vin rouge, 2.500 hectos, 7 degrés 1, à 130 fr. — Montels, un lot de vin rouge. 1.500 hectos, 9 degrés 4, à 175 fr. l'hecto. — Nébian, un lot de vin rouge, 1.400 hectos, 9 degrés 9, à 180 fr. l'hecto. — Oupia, un lot de vin rouge, 400 hectos, 14 degrés 3, à 260 fr. l'hecto. — Pézenas, un lot de vin rosé, 220 hectos, 8 degrés 2, à 148 fr. l'hecto ; 4.000 hectos, 7 degrés 7, à 130 fr. l'hecto. — Puicheric (Aude), un lot de vin rouge, 1.400 hectos, 9 degrés 2, à 175 fr. l'hecto. — Puisserguier, un lot de vin rouge, 2.000 hectos, 8 degrés 3, à 160 fr l'hecto. — Roubia (Aude), un lot de vin rouge, 3.400 hectos, 9 degrés 3, à 175 fr. l'hecto. — Thézan-les-Béziers, un lot de vin rouge, 2.550 hectos, 8 degrés 8, à 160 fr. l'hecto. — Saint-Thibéry, un lot de vin rouge, 1.200 hectos, 8 degrés 8, à 150 fr. l'hecto ; un lot de vin rosé, 2.300 hectos, 8 degrés 5, à 150 fr. l'hecto. — Vendres, un lot de vin rouge, 1.250 hectos, 9 degrés 4, à 177 fr. l'hecto. — Villeneuve, un lot de vin rosé, 2.100 hectos, 9 degrés 6, à 165 fr. l'hecto.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 5 janv.	Cours du 12 janvier
—	—	—	
7 à 8°			
8 à 9°			
9 à 10°	165 à 200 fr.	7° à 10°5 140 à 185	7°5 à 11° 135 à 182
10 à 11°			
11° et au-dessus	Corbières	10° à 12°5 190 à 210 fr.	11° à 12 205 à 215

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1927 :

Minervois 9 à 12°, 170 à 215 fr. ; Corbières 10 à 12°, 185 à 215 fr. ; l'hecto.

Carcassonne.— Semaine du 6 au 14 janvier 1928 :

Récolte 1927. 18,50 à 19 fr. 50 le d.

Syndicat régional de Narbonne. — *12 janvier 1928.* — Le Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses

adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées :

Récolte 1927 : Fleury d'Aude, un lot vin rouge, 250 hectos, 8°7, 165 francs l'hecto ; Coursan, un lot vin rouge, 450 hectos, 9°, 165 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 300 hectos, 8°6, 160 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 350 hectos, 7°4, 140 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 260 hectos, 7°9, 155 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, (revente) 1.500 hectos, 6°9, 130 fr. l'hecto.

L'hecto nu suivant degré, couleur, distances et conditions de retiraison.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — **On cote :**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 7 janv.	Cours du 14 janvier
—	—	—	—
8°....................			
9°....................	180 à 200 fr.	8 à 12°	7 à 13°
10°....................			
11°....................		140 à 210 fr.	13 à 18 fr.75
11 à 12°..............			le degré
12 à 13°..............			

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Le mouvement d'affaires se continue très régulièrement et porte principalement sur les vins blancs. En ce qui concerne les vins fins, on nous signale un certain nombre d'affaires intéressante, en Médoc, à Blaye, à St-Emilion et dans la région des grands vins blancs, notamment à Barsac. Le prix des vins courants est tenu ferme : on cote les vins rouges de 1.500 à 1.700 fr. le tonneau nu, les vins blancs de 1.800 à 2.000 fr.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins ; marché du 11 janvier. — Récolte 1927. Rouge 8 à 12°, 17 fr. 50 à 18 fr. 50 l'hecto-degré. blanc, 17,50 à 18 fr. l'hecto-degré. Rosé, 17 à 17 fr. 50 l'hecto-degré.

BOURGOGNE. — **Savigny-les-Beaune.** — Le froid et les intempéries ont gêné assez fortement les travaux de la vigne.

Il s'est traité, ces temps derniers, un assez grand nombre d'affaires en vins fins dans notre région, des vins de Pommard ont été vendus aux environs de 1.800 fr. la pièce et des caves de Volnay à 1.700 fr. ; à Meursault, on a payé des vins de l'année à 2.700 francs.

En Basse-Bourgogne, les transactions ont été moins actives, les disponibilités à la propriété étant peu importantes.

Fédération des Coopératives de Provence. — Le Thoronet, 1.700 hl. vin rouge, 11°3 à 200 fr.; – La Trav. La Crau, 409 hl. rouge, 10°3 à 185 fr.

Ventes effectuées. — *Fédération du Var.* — Coopérative Ste-Anastasie, 620 hl. rouge. 11 deg. à 200 fr.; — « L'Amicale » Cuers, 743 hl. rouge, 11°5, à 200 fr.; — Coopérative Roquebrune, 4.000 hl. rouge, 10°5, à 180 fr.; 2.000 hl. rouge, 10°5 à 180 fr.; — « La Cursoise » Cuers, 650 hl. rouge, 11°4 à 200 fr.; — Coopérative St-Cyr-sur-Mer, 600 hl. Greffes 10°5 à 183 fr.; – Coopérative Le Bausset, 400 hl. rouge, 10 deg. à 180 fr.; — Coopérative Besse-sur-Issole, 1.550 hl. rouge, 10°9 à 200 fr.; — « La Dracénoise » Draguignan, 1.500 hl. rouge, 11 deg. à 200 fr.; — Coopérative Bras, 490 hl. s. g. deg. à 195 fr.; 490 hl. s. g. deg. 190 fr.; 900 hl. s. g. 190 fr.; 500 hl. s. g. deg. 192 fr.; — Coopérative Seillons, 1.200 hl. rouge, 10°3 à 180 fr. 25 ; — Coopérative Saint-Martin-Pallières, 700 hl. rouge, 10°5 à 182 fr.

ALGERIE. — Alger. — Du 7 janvier 1928.

Vin rouge, 1er choix, 15,75 à 16,50 ; 2e choix, 14,25 à 15,50 ; 3e choix, 14,25 à 15,50 le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 14,50 à 15 fr.; blancs de blancs, 14,50 à 16,00.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à 1032 fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à ««« fr.; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires; de marc, à 52°, 545 à 572 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. 3/6 vin 86°, à 1030; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, ««« à 650; 3/6 marc, 86°, 945 à 955 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 535 à 575 fr.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte): de «»»« à 1150 fr.; marc 1050 à 1075 fr. Eaux-de-vie marc, 1050 à 1060 les 100 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 970 à 980; 3/6 marc, 86°, 870 à 880; eau-de-vie de marc, 520 à 540 fr.

Perpignan. — rectifié 90 à 98°, 1200 fr. les 100°.

TARTRES

Marché de Béziers du 13 janvier 1928

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	6 fr. 50 à «,«« le degré casser.	
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. »» le degré acidité totale.	
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 25	—
— — au-dessus.	4 fr. 50 à » fr. »»	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. 50	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance stationnrire, affaires très rares.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 17 Janvier 1928.

	janvier	février	mars-avril
	—	—	—
Blé	157,25 P.	157,75 P.	159-158,75 P.
Seigle	129 N.	129 N.	129 N.
Avoine noire.	109-109,25	110,75 P.	113 A.
Avoine.......	107 N.	108,50 N.	111,50 N

Alger. — 7 janvier 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 169 à 171 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 165 à 166 fr.

Blé dur colon, 174 à 175 fr.

Orge colon, 115 à 117 fr.

Avoine d'Algérie, 118 à 119 fr.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 109 fr.; sublimé pur, 129 fr. les 100 kilos.

Cette. — Produits chimiques: Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 139 à 145 fr.; Sulfate ammoniaque, 20/21, 133 à 140 fr.; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr.; chlorure potassium 48/52, 83 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 33,50.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 330 à 340 fr.; sulfate cuivre neige, 335 à 345 fr.; superphosphate minéral 14, ««,«» à 28 fr.; sulfate de fer, à 37 fr. logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Rouméguous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 8 au samedi 14 janvier 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche ..	10	9	10	5	0.4	3	8	8	5	0	1	3.6
Lundi	12	10	»	7	2	»	9	6	8	8	3	1
Mardi	11	7	9	7	0.2	»	8	5	8	6	0.5	0.2
Mercredi ...	11	9	9	6	1	»	9	7	8	6	2	»
Jeudi.......	11	1	«	3	0.2	8	8	3	8	4	8	2.3
Vendredi ...	8	7	9	5	»	»	5	3	7	3	1	2.4
Samedi......	13	6	8	»	»	3	8	2	6	4	»	32
Total....	182	86	128	53	64.1	30	106	57	102	5	74.3	75
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	12	9	8	9	2	1	»	»	5	»	«	»
Lundi	11	10	7	8	3	0.1	9	6	3	3	«	4
Mardi	12	11	8	7	7	«	9	7	7	4	»	»
Mercredi	12	7	8	4	2.2	»	10	5	10	2	»	«
Jeudi.......	12	2	9	8	0.2	3	10	4	»	2	«	»
Vendredi ...	10	5	7	6	1	6	7	1	6	0	«	8
Samedi......	12	6	8	5	4	2	6	−6	6	4	«	3
Total....	232	106	94	72	81.4	39.1	105	81	70	−41	»	27
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	12	4	•	1	«	0.4	8	0	7	0	»	9
Lundi	12	1	8	4	1	0.3	11	5	8	1	•	0.3
Mardi	13	6	14	5	«	»	10	7	8	4	0.2	0.2
Mercredi....	13	»		−5	«	»	12	6	9	−1	0.2	«
Jeudi.......	12	1	11	2	«	»	11	2	7	−1	»	«
Vendredi ...	1	−2	9	0	»	»	8	−4	7	1	»	2.2
Samedi......	9	−1	7	2	»	«	6	3	9	4	0.5	0.2
Total....	163	24	85	−47	12	27.1	160	2	91	−31	31.8	40.5
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	12	8	11	4	»	0.2	14	0	9	3	«	«
Lundi	11	6	12	5	1	0.8	16	1	11	7	«	»
Mardi	13	8	11	6	1	«	16	0	15	8	»	»
Mercredi....	12	8	9	1	1.2	»	16	0	13	0	»	«
Jeudi.......	13	4	9	7	1	7	16	0	15	2	»	»
Vendredi ...	12	1	10	1	»	38	14	−1	11	0	»	»
Samedi......	11	8	10	5	3	7	11	1	»	1	»	»
Total....	243	91	173	44	53.	82.6	287	41	246	34	64.2	12.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	10	7	8	7	1	0.2	16.2	3.0	14.1	1.9	»	»
Lundi	9	8	10	7	»	3	15.9	0.5	15.1	6.0	»	»
Mardi	8	5	11	11	»	8	17.3	4.0	17.9	2.9	«	»
Mercredi ...	12	7	9	5		1	16.9	3.2	18.9	−0.4	»	»
Jeudi.......	11	7	18	4	1	»	15.9	0.9	11.5	6.1	«	»
Vendredi ...	9	−2	9	2	»	3	9.9	−1.5	10.5	3.2	»	0.2
Samedi......	8	5	8	6	0.2	4	16.5	5.9	10.5	1.9	«	»
Total....	214	84	194	59	84.7	40.9	309.4	69.2	300.2	61.9	57.4	82.8
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	16	7	10	6	«	»	»	»	12	12	«	3
Lundi......	12	5	14	10	«	«	»	«	13	13	»	2
Mardi.......	12	9	16	11	»	»	»	»	14	11	»	»
Mercredi.....	16	7	16	12	«	»	»	»	14	10	»	6
Jeudi	15	9	18	5	«	»	«	»	14	14	«	«
Vendredi....	13	1	12	0	•	»	•	«	19	8	»	»
Samedi	12	8	13	4	»	»	«	»	12	21	»	6
Total	306	132	305	119	60.8	11	46	38	312	251	23	76

Observations. — Hiver